MENÜ DES KÜCHENCHEFS

VORSPEISE

Gebratener Kabeljau
mit gelber Bete, Cranberry und Jalapeño
€16,50

ZWISCHENGÄNG

Enoki-Tempura
mit Kürbiscreme, Haselnuss und Feta
€14,50

HAUPTGERICHT

Hirsch
mit Rote-Bete-Risotto und Austernpilzen
€32,50

DESSERT

Zartbitter-Schokoladen-Crémeux
mit Birne und Zitrusfrüchten
€13,50

4-Gänge-menü für €59,50 p.P. (exkl. Getränke).
Bitte beachten Sie, dass Änderungen im Menü je nach Verfügbarkeit der Zutaten möglich sind.

DE TIMMERFABRIEK
HOTEL GASTROBAR